

# PANORAMARESTAURANT STOCKHORN 2'139 m ü.M.

## SPEISEN UND GETRÄNKE





## Liebe Gäste

Seit jeher sind die Menschen fasziniert von den Bergen. Der Drang und die Neugierde diese Bergwelt zu erleben war bei einigen tapferen Pionieren so unbändig, dass Sie von diesem Traum nicht mehr lassen konnten. So haben wir diesen wunderschönen Platz des Stockhorn-Panoramarestaurants Max Born zu verdanken, der die treibende Kraft war für die Planung und den Bau des ersten Berghauses auf dem Stockhorn von 1953 – 1963.

Die Bewohner rund um die Stockhorn Region haben viel zu erzählen, was in all den Jahren bis heute geschah und über Freizeiterlebnisse, die unvergesslich sind. Viele unserer grossen und kleinen Gäste kommen mehrmals im Jahr und entdecken den Zauber der Bergwelt immer wieder aufs Neue.

Ein Ausflug in die Natur, anspruchsvolle Wanderungen, Erlebnisse in malerischer Landschaft sowie die kristallklare Bergluft regen den Appetit an und machen Lust auf Herzhaftes, Süsses, Warmes oder Erfrischendes.

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns Gast sind, und dass wir Sie kulinarisch verwöhnen dürfen.

Geniessen Sie den atemberaubenden Ausblick und wählen Sie in aller Ruhe von den feinen Speisen, die unsere Köche mit viel Liebe und Kreativität täglich frisch für Sie zubereiten.

Ob Fleisch, Käse, Brot, Gemüse oder Getränke – wir verwenden grösstenteils Produkte von Bauern und Lieferanten aus unserer Region. Einwandfreie Qualität, kurze Transportwege und die Erhaltung und Förderung unserer Bergregion liegt uns am Herzen. Auch das Trinkwasser bringen wir mit der Bahn, täglich frisch, zu uns herauf. An lebhaften Tagen werden bis zu 8000 Liter verbraucht.

Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat und Sie zufrieden sind, freuen wir uns über ein Lob ... und empfehlen Sie uns weiter. Um unser Angebot für Sie ständig zu verbessern, schätzen wir Ihre konstruktive Kritik und Anregungen.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch, e Guete und auf Wiedersehen

Ihr Stockhorn-Team

### **Kennen Sie schon unsere feinen Zmorge, den Sonntagsbrunch oder unsere kulinarischen Abend-Veranstaltungen?**

Besuchen Sie regelmässig unsere Webseite [www.stockhorn.ch](http://www.stockhorn.ch) mit den aktuellen Angeboten sowie den vielen Ideen zum Staunen und Erleben.

### **Planen Sie ein Fest mit Familie, Freunden, Firma oder Verein?**

Erzählen Sie uns von Ihren Wünschen und profitieren Sie von unserer Kompetenz. Ob ein kleines oder ein grosses Fest ansteht, wir beraten Sie gerne bei der Planung und Organisation, damit Ihr Anlass ein unvergessliches Erlebnis wird.

## Suppen

## Soups

<b>Tagessuppe</b>		8.50
täglich frisch und hausgemacht mit Brot <i>Homemade soup of the day, served with bread</i>		
<b>hausgemachte Kürbiscrèmesuppe</b>	 	9.50
täglich frisch und hausgemacht mit Brot <i>homemade pumpkin cream soup, served with bread</i>		
<b>hausgemachte Gulaschsuppe</b>		13.50
mit Kalbfleisch, Kartoffeln, Peperoni und Gemüse <i>homemade veale gulasch soup, with potatoes and vegetables</i>		




## passend zur Suppe

## goes with the soup

<b>Schweinswürstli mit Senf</b>	 	1 Paar 8.50
<i>boiled pork sausages with mustard</i>		
<b>Alpkäse</b>	 	60 g 5.50
einheimischer Alpkäse direkt von unseren Bauern <i>Mountain cheese from our local farmers</i>		

## Vorspeisen/kalte Küche

## Appetizers/cold dishes

<b>Jägerplättli</b>		Portion 29.50 ½ Portion 23.50
kalte Fleischvariation, gekocht und geräuchert mit Käseauswahl aus der Region mit Essiggurken und Silberzwiebeln <i>variety of cold meat, cooked and smoked with a fine selection of cheese from our region with mixed pickles</i>		
<b>Hobelkäse</b>	 	Portion 25.50 ½ Portion 20.50
2-3jähriger Simmentaler Hobelkäse, Essiggurken und Silberzwiebeln <i>Hobelkäse (cheese rolls) from the Simmental valley with mixed pickles</i>		


## Salate

## Salads

<b>grüner Salat</b>	  	8.00
mit gerösteten Kernen, Hausdressing und Brot <i>small green salad with roasted kernels and homemade dressing served with bread</i>		
<b>gemischter Salat</b>	  	10.00
mit gerösteten Kernen, Hausdressing und Brot <i>small mixed salad with roasted kernels and homemade dressing served with bread</i>		
<b>"Stockhorn" Salat</b>	 	11.00
grüner Salat mit gerösteten Kernen, Hausdressing, Ei und Alpkäse aus dem Simmental <i>"Stockhorn" salad with roasted kernels, egg and mountain cheese from the Simmental valley</i>		

## Warme Küche

## Warm dishes

<b>Tagesmenu "es het so lang's het"</b>			
Suppe oder kleiner grüner Salat mit Tagesteller		mit Fleisch / <i>with meat</i>	23.50
<i>soup or small green salad with dish of the day</i>		vegetarisch / <i>vegetarian</i>	20.50
<b>Simmentaler Rindsentrecôte</b>			42.00
rosa gebratenes Rindsentrecôte (ca.180g) mit Kräuterbutter, Rosmarin- Kartoffeln und Gemüse			
<i>Sirloin steak (180g medium) from Simmental valley with fingerling potatoes and vegetables</i>			
<b>Schweinssteak</b>			26.50
an Senfsauce, serviert mit glasiertem Gemüse und Pommes frites			
<i>Steak sandwich with mustard sauce, glazed vegetables and French fries</i>			
<b>Diemtigaler Schweinsbratwurst</b>			21.00
Schweinsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce			
<i>Pork sausage with Rösti (hash browns) and onion sauce</i>			
<b>Stockhorn-Rösti</b>			24.00
hausgemachte Rösti mit Speck, Spiegelei und Bergkäse			
ohne Speck			22.00
<i>homemade Rösti (hash browns) with bacon, fried egg and mountain cheese (or vegetarian, without bacon)</i>			
<b>Äpler-Makkaroni</b>			
klassisch mit Schinken und Apfelmus			22.00
ohne Schinken			20.50
<i>Aelpler macaroni with melted cheese, ham and apple puree (or vegetarian without ham)</i>			
<b>Käsefondue à discrétion</b>		ab 2 Personen	p.P. 27.50
cremigtes Fondue mit Ruchbrot, "Gschwelli" Gurken und Silberzwiebeln			
<i>Swiss original cheese fondue with bread, skin potatoes and mixed pickles</i>			
<b>offenes Ravioli</b>			18.50
gefüllt mit Pilzragout und glasiertem Gemüse			
<i>open face Raviolo, with mushrooms and vegetables</i>			



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei

## für den kleinen Hunger

## small dishes

<b>diverse Sandwiches</b> Schinken, Salami oder Käse <i>various sandwiches with ham, salami or cheese</i>		8.50
gemischt <i>mixed</i>		9.50
<b>Portion Pommes frites</b> <i>Portion of French fries</i>	  	9.50

## Kinderkarte

## for children

kleine <b>Salate</b> oder <b>Suppen</b> können für Kinder jederzeit bestellt werden. <i>small salads our soups are always available for children.</i>		4.50
<b>"Adler Aquilino"-Teller</b> Chicken Nuggets mit Pommes Frites <i>Chicken nuggets with French fries</i>		9.50
<b>"Fischli Nemo"-Teller</b> Fischstäbli mit Pommes Frites <i>Fish sticks with French fries</i>		8.50
<b>"Gemschi Gina"-Teller</b> Teigwaren mit Tomatensauce und Reibkäse <i>Pasta with tomato sauce and ribbed cheese</i>		7.50
<b>"Murmeli Malou"-Teller</b> Portion Pommes Frites <i>Portion French fries</i>	  	6.00
<b>+ Gemüse garnitur</b> <i>+ Vegetables</i>	  	1.50



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei

## Getränke

## beverages

### Tafelwasser Offenausschank

30 cl 50 cl 100 cl

Cola, Cola zero	4.40	5.70	9.90
Citro, Rivella rot	4.40	5.70	9.90
Süssmost, Schorle	4.40	5.70	9.90
Himbeer, Eistee lemon	4.40	5.70	9.90
Holunder	4.40	5.70	9.90
„Stockhornwasser“ mit oder ohne Kohlensäure	4.20	5.00	8.90

### Soft Drinks Flaschen

Rivella blau	33 cl	4.80
Bitter Lemon	20 cl	4.80

### Fruchtsäfte Offenausschank

30 cl 50 cl 100 cl

Apfel, Orangen	4.60	5.90	11.00
Ananas, Trauben rot	4.60	5.90	11.00

### Bier 30 cl 50 cl

Rugenbräu Lager	4,8 %	4.60	5.90
Rugen alkoholfrei		4.60	
Simmentaler Bier	4,8 %	6.00	
Münchner Weisse	5,2 %		7.50
Münchner alkoholfrei			7.50
Suure Moscht Bügel	4,0 %		5.90
Suure Moscht alk.frei			5.90

### Huusapéro gespritzt mit Holundersaft

Weisswein	10 cl	5.50
Prosecco	10 cl	6.50

### Schaumweine

Prosecco Millesimato	75 cl	35.00
Hilterfinger Regent rosé	75 cl	45.00

### Aperitif 4 cl

Aperol Spritz	15 %	7.50
Jubiläumsdrink	37,5 %	7.50
Martini weiss	16 %	6.00
Campari	23 %	6.00
Cynar	16 %	6.00
Appenzeller	29 %	6.50
Pastis 45	45 %	6.90
San Bitter	0,0 % 10 cl	4.80

### Warme Getränke

Kaffee Crème, Espresso	4.50
Cappuccino, Schale	4.90
Latte Macchiato	4.90
Kaffee Mélange	5.50
Luz/Fertig	3 cl 6.50
Milch	20 cl 4.00
Schoggi, Ovo (dampferhitzt)	20 cl 4.50

### Hauskaffee mit Schnaps und Schlagrahm

"Stockhorn" (herb)	4 cl	8.70
"Chrindi" (süsslich)	4 cl	8.70
"Cheibehorn" (exotisch)	4 cl	8.70

### Tee 30 cl

Schwarz, Pfefferminze, Hagenbutte	4.50
Kräuter, Eisenkraut, Zitronenmelisse	
Tee mit Rum	6.50

### Punch 30 cl





Apfel, Orangen, Waldbeer	4.60
Holunder, Rum	4.60




### Spirituosen/ Liköre/ Longdrinks/ Shot


Stockhorn Absinth	45 %	2 cl	6.50
Bätzi, Chrüter, Pflümli	42 %	2 cl	4.50
Zwetschgen, Kirsch	40 %	2 cl	4.50
Williams	40 %	2 cl	5.50
Vieille Prune, Vieille Poire	40 %	2 cl	7.00
Calvados	40 %	2 cl	7.50
Grappa Brunello	42 %	2 cl	7.50
Grappa di Moscato	42 %	2 cl	7.50
Marc Region BEO	42 %	2 cl	7.50
Remy Martin	42 %	2 cl	8.50
Bacardi Cola	37,5 %	4 cl	8.50
Vodka Orange	37,5 %	4 cl	8.50
Gin Lemon	37,5 %	4 cl	8.50
Jack Daniels	40 %	4 cl	7.50
Whisky Single Malt	40 %	4 cl	11.50
Whisky Liqueur	25 %	4 cl	8.50
Dolce Vita	17 %	4 cl	6.00
Amaretto	28 %	4 cl	6.50
Shot Stockhorn	50 %	2 cl	5.50
Shot Gaudi Max	28 %	2 cl	4.50





## Weine





## wines

<b>Weisswein offen</b>		10 cl	30 cl	50 cl
Fendant	 Niklaus Wittwer VS (Gipfelwein Stockhorn)	4.80	13.80	22.50
Johannisberg	 Niklaus Wittwer VS	5.40	15.50	25.50
Merlot Bianco	 Tamborini TI	5.40	15.50	25.50
Epresses AOC	 Sélection Vennerhus	5.20	15.00	24.50

<b>Weisswein Flaschen</b>		50 cl	75 cl
Petite Arvine	 Nicolas Zufferey VS		51.00
Dézaley	 Grand Cru, Jean-François Neyroud, Lavaux VD		49.00
Sauvignon Blanc	 AOC Schaffhausen, Aagne Familie Gysel, Hallau	45.00	

<b>Roséwein offen</b>		10 cl	30 cl	50 cl
Oeil de Perdrix	 Jean Michel Conne VD	5.20	15.00	24.50

<b>Rotwein offen</b>		10 cl	30 cl	50 cl
Dôle	 Niklaus Wittwer VS (Gipfelwein Stockhorn)	5.20	15.00	24.50
Pinot Noir	 Niklaus Wittwer VS	5.40	15.50	25.50
Merlot	 Tamborini TI	5.20	15.00	24.50
Gran Fontal	 Tempranillo, Tinto Crianza DO Uclés, ESP	5.80	16.50	26.50

<b>Rotwein Flaschen</b>		75 cl
Regent	 Hilterfinger Rebbaugenossenschaft BE	29.50
Pinot Noir Spätl.	 Aagne AOC, Fam Gysel, SH	29.50
Humagne	 Niklaus Wittwer VS	29.50
Rioja Tobia Tinto	 Sélection Crianza, DOC, Bodegas Tobia, ESP	25.50

<b>Rotwein Flaschen</b>		70/75 cl
3 x 3	 Assemblage, Niklaus Wittwer, VS	59.00
L'ésprit de Genève	 Domaine des Graves AOC, GE	51.00
Merlot Reserva	 San Zeno, Tamborini TI	49.00
Cornalin	 Niklaus Wittwer VS	49.00
Epresses	 Sélection Vennerhus, Lavaux VD	42.00
Gran Fontal	 Tempranillo, Tinto Crianza DO Uclés, ESP	39.00

**Wünschen Sie einen erlesenen Tropfen aus unseren Raritäten oder genauere Informationen über die Weine? Verlangen Sie die Weinkarte. Informationen über den Jahrgang Ihres Weines erhalten Sie gerne vom Personal.**